Директор школы:

/Колпакова Е.В./

# Примерное меню для обучающихся МОУ Ординская оош для 7-15 лет

Неделя первая.

# Понедельник.

Рецептура	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Калл
	Завтрак	Г.	Б	Ж	у	
	Каша рисовая молочная с					
182	маслом сливочным	150	3,4	7,3	29,6	198,4
11	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	25/20/30	10	8	15	176,6
694	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190
	Итого	425	18,3	20,3	77,1	565
	Обед.					
139	Суп картофельный с бобовыми	250	6,2	5,6	22,3	167
451	Шницель мясной	80	12,7	11,5	12,8	208,8
516	Макаронные изделия отварные	150	5,1	9,1	34,2	244,5
631	Компот из свежих плодов с вит С	200	0,4	-	49,6	142
	Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	14,9	69
	Овощи по сезону	35	0,4	0,1	1,3	515/576
	Итого	745	26,8	26,6	135,1	839,7

Рецептура	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Калл
	Завтрак.	г.	Б	Ж	У	
498	Котлета из мяса кур	80	14,9	11,4	13,6	216
520	Картофельное пюре	150	3,2	6,8	21,9	163,5
515/576	Овощи по сезону	20	0,2	0	0,5	2,8
686	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0,1	15,2	62
	Батон йодированный	20	1,6	0,2	10,3	52,4
	Итого	475	20,2	18,5	61,5	496,7
	Обед.					
515/576	Овощи по сезону	20	0,4	0	2,2	11,6
133	Суп картофельный рыбный	250/15	5	3,3	20,5	132,6
431	Печень по строгановски	80	10,9	10,9	3,2	156
511	Рис отварной	150	3,8	6,1	38,9	228
	Батон йодированный	20	1,6	0,2	10,3	52,4
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	9,9	46
639	Напиток из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
	Итого	755	23,6	20,7	116,4	750,6

# Неделя первая.

### Среда.

Рецептура	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые	a	Калл	
	Завтрак		Б	Ж	У	
366	Запеканка творожная с молоком сгущеным	150/50	30,2	17,9	51,9	496
685	Чай без сахара	200	0,04	0,01	0	0,3
	Батон йодированный	20	1,6	0,2	10,3	52,4
	Итого	420	31,84	18,11	62,2	548,7
	Обед					
515/576	Овощи по сезону	10	0,3	0	0,7	4
110	Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,3	6,7	13,4	122,2
461/587	Тефтели мясные с томатным соусом	50/30	7,7	9,6	9	154,9
508	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,7	7,8	42,6	279
	Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	19,8	92
634	Компот из черной смородины с вит С	200	0,2	0,1	33	138
	Итого	730	21,8	24,6	118,5	790,1

Рецептура	Наименование блюда	Масса	Пищевые	веществ	a	Калл
		порции		1	<u> </u>	
		Γ.	Б	Ж	У	
451	Биточек мясной	80	12,7	11,5	12,8	208,8
516	Макаронные изделия отварные	150	5,1	9,1	34,2	244,5
3	Бутерброды с сыром	15/20	5	5	10,3	107
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	Итого	465	23	25,7	72,3	620,3
	Обед					
133	Суп картофельный с яйцом	200	4,6	4,6	16,4	121,8
289	Рагу из курицы	175	12,8	10,7	15,2	208
631	Компот из свежих плодов с вит С	200	0,4	0	37,8	156
426	Выпечное изделие	50	3,3	7,2	20,5	160
	Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	14,9	69
Итого		695	23,5	22,9	118,1	711,4

Рецептура	Наименование блюда	Масса	Пищевые	веществ	a	Калл
		порции				
	Завтрак	Г	Б	Ж	У	
728	Блинчики с джемом /повидлом/	150	6,2	6,8	52,5	318
	Йогурт фруктовый	125	3,5	3,1	17,3	112,5
685	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	10	40
	Итого	475	9,9	10	79,8	470,5
	Обед.					
135	Суп из овощей со сметаной.	200	2,7	4,7	8,6	89,2
394	Тефтели рыбные с томатным соусом	80	7	5,7	8,9	118,4
520	Картофельное пюре	150	3,2	6,8	21,9	163,5
632	Компот из свежих плодов	200	0,2	0	35,4	142
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	9,9	46
424	Выпечное изделие	50	3,7	6,3	22	159
	Итого	720	18,3	23,7	107,2	720,9

### Понедельник.

Рецептура	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые	веществ	a	Калл
	Завтрак.	Г.	Б	Ж	У	
175	Каша «Дружба» молочная жидкая с маслом сливочным	150	4,1	7,6	29,6	204,5
11	Бутерброд горячий с ветчиной и сыр	25/20/30	10	8	15	176,6
694	Какао на молоке	200	4,9	5	32,5	190
	Итого	425	19	20,6	77,1	571,1
110	Обед Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,3	6,7	13,4	122,2
498	Котлета из мяса кур	80	14,9	11,4	13,6	216
511	Рис отварной	150	3,8	6,1	38,9	228
515/576	Овощи по сезону	20	0,2	0	0,5	2,8
632	Компот из свежих плодов	200	0,2	0	35	142
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	9,9	46
	Итого	720	22,7	24,4	111,7	757

### Вторник

Рецептура	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые	a	Калл	
	Завтрак	г.	Б	ж	у	
462/587	Тефтели мясные с томатным соусом	70/50	11,7	14,7	11,1	222,5
516	Макаронные изделия отварные	150	5,1	9,1	34,2	244,5
3	Бутерброд с сыром	15/20	5	5	10,3	107
686	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0,1	15,2	62
	Итого	510	22,1	28,8	70,8	636
	Обед.					
139	Суп картофельный с бобовыми	250	6,2	5,6	22,3	167
260	Гуляш из говядины	80	8,5	22,6	2,3	247,2
508	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,7	7,8	42,6	279
634	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	33	138
515/576	Овощи по сезону	30	0,3	0	1,1	7,2
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	9,9	46
	Итого	730	25,2	36,3	111,2	884,4

# Среда.

Рецептура	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Калл
	Завтрак.	Γ.	Б	Ж	У	
733	Оладьи с молоком	100/50	10,1	13,1	68,7	441
685	Чай с низким содержанием сахара	200	0,2	0,1	10	40
	Фрукт	130	0,6	0,6	12,7	61,1
	Итого	480	11,9	13,8	91,4	542,1
	Обед					
147	Суп с макаронными изделиями и курой	250/15	4,9	6,7	15,8	145
451	Шницель мясной	80	12,7	11,5	12,8	208,8
540	Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	145,5
	Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	19,8	92
	Овощи по сезону	10	0,1	0	0,2	1,3
	Итого	645	24,4	26,2	96	716,6

### Четверг.

Рецептура	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые	веществ	a	Калл	
	Завтрак	г.	Б	Ж	У		
388	Котлета рыбная	80	11	6,2	7,4	130	
520	Картофельное пюре	150	3,2	6,8	21,9	163,5	
685	Чай без сахара	200	0,04	0,01	0	0,3	
	Кондитерское изделие без крема	20	1,3	7	11,9	115	
	Батон йодированный	25	2	0,3	12,9	65,5	
	Итого Обед	495	17,74	20,31	54,6	477,1	
515/576	Овощи по сезону	20	0,4	0	2,2	11,6	
124	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной	250	2,2	5,8	10,8	104,2	
443	Плов	150	16,5	16,9	24,4	322	
491	Выпечное изделие	60	5,5	6,5	34,4	218	
631	Компот из свежих плодов с вит С	200	0,4	0	49,6	142	
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	9,9	46	
	Итого	700	26,3	29,4	130,9	843,8	

Рецептура	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые	a	Калл	
	Завтрак.	г.	Б	ж	у	
342	Омлет натуральный с сыром	150	18,6	27,9	2,7	340,5
6	Бутерброд с ветчиной	25/25	4,9	4,5	12,9	113,3
686	Чай с сахаром и лимоном	200/15	0,3	0,1	15,2	62
	Итого	405	23,8	32,5	30,8	515,8
	Обед.					
132	Рассольник ленинградский	200	1,9	3,2	16	108
488	Курица тушеная в соусе	80	10,2	11,5	2,8	162,8
516	Макаронные изделия отварные	150	5,1	9,1	34,2	244,5
	Батон йодированный	25	2	0,3	12,9	65,5
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	9,9	46
634	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	33	138
	Итого					
		715	21,2	24,5	110,3	774,4

Итого по примерному меню за завтрак.

Итого	Завтраки	Пищевые	а	Калл	
		Б	Ж	У	
итого за весь период		249,2	255,7	819,7	6653,7
Среднее значение за период		20,8	21,3	68,3	554,5
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности		15	35	49	

#### Итого по примерному меню за обед.

Итого Обеды		Пищевые	a	Калл	
		Б	Ж	У	
итого за весь период		288,4	309,6	1364,2	9310,4
весь период		200,4	307,0	1304,2	7510,4
Среднее значение за период		24	25,8	113,7	775,9
Содержание белков,жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности					
2 /o o : narioprimioo in		12	30	59	

#### Нормативная документация

- 1. СанПин2.4.5.2409-08
- 2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», изд. «Хлебпродинформ», Москва, 2004г.; Под редакцией В.Т.Лапшиной
- 3.Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2015 года под ред Могильного М.П. Тутельяна В.А.
- 4.Справочник рецептуры блюд для питания обучающихся образовательных учреждений города Москвы выпуск 4, 2003 года под редакцией Варфаламеевой В.Л.